

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора по УПР \_\_\_\_\_

Зам.директора по УР \_\_\_\_\_

Зам.директора по НМР \_\_\_\_\_

Председатель МО кулинарного и торгового профиля \_\_\_\_\_

Председатель МО ООД \_\_\_\_\_



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ БТПИТ \_\_\_\_\_

Л.И.Непогода

« 08 » 06 2017 г.

## ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
«Брянский техникум питания и торговли»

по специальности среднего профессионального образования

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

по программе базовой подготовки

для студентов гр.Т-42

Квалификация: *Техник-технолог*

Форма обучения – *очная*

Нормативный срок обучения на базе *среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих – 1 год 10 мес.(2к)*

Профиль получаемого профессионального образования  
– *естественнонаучный*

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	35	-	4	-	2	-	11	52
II курс	21	-	9	4	1	6	2	43
Всего	56	-	13	4	3	6	13	95

## 2.1 План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов , дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка студентов (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам ( час. в семестр)			
			Максимальная	Самостоятельная работа	Всего занятий	Обязательная аудиторная			1 курс		2курс	
						Лекций	Лабораторных и практических занятий, вкл. семинары	Курсовых работ (проектов)	1 сем. 16нед.	2 сем. 23нед.	3 сем. 16,5нед.	4 сем. 13,5нед.
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>384</b>	<b>128</b>	<b>256</b>	<b>66</b>	<b>190</b>	<b>0</b>	<b>124</b>	<b>90</b>	<b>25</b>	<b>17</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	0\3\0\0	72	24	48	36	12	0	0	48	0	0
ОГСЭ.02	История	3\0\0\0	48	16	32	24	8	0	32	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Э\0\0\0	96	32	64	0	64	0	64	0	0	0
ОГСЭ.04	Физическая культура	З\ДЗ\Э\ДЗ	168	56	112	6	106	0	28	42	25	17
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ДЗ\0\0\0	48	16	32	16	16	0	32	0	0	0
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>2\0\1</b>	<b>192</b>	<b>64</b>	<b>128</b>	<b>96</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Математика	0\3\0\0	48	16	32	24	8	0	0	32	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3\0\0\0	48	16	32	24	8	0	32	0	0	0
ЕН.03	Химия	0\Э\0\0	96	32	64	48	16	0	0	64	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2448</b>	<b>816</b>	<b>2100</b>	<b>772</b>	<b>830</b>	<b>30</b>	<b>420</b>	<b>642</b>	<b>569</b>	<b>469</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>678</b>	<b>226</b>	<b>452</b>	<b>234</b>	<b>218</b>	<b>0</b>	<b>196</b>	<b>214</b>	<b>42</b>	<b>0</b>
ОП.01	Организация хранения и контроль запасов и сырья	0\0\Э\0	63	21	42	24	18	0	0	0	42	0
ОП.02	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ\0\0\0	60	20	40	20	20	0	40	0	0	0
ОП.03	Метрология и стандартизация	ДЗ\0\0\0	72	24	48	28	20	0	48	0	0	0
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	0\ДЗ\0\0	63	21	42	26	16	0	0	42	0	0
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	0\Э\0\0	105	35	70	38	32	0	0	70	0	0

ОП.06	Охрана труда	0\3\0\0	51	17	34	22	12	0	0	34	0	0
ОП.07	Деловая культура	ДЗ\0\0\0	48	16	32	16	16	0	32	0	0	0
ОП.08	Бухгалтерский учет в общественном питании	Э\0\0\0	66	22	44	24	20	0	44	0	0	0
ОП.09	Организация производства предприятий общественного питания	0\ДЗ\0\0	102	34	68	20	48	0	0	68	0	0
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0\12\6</b>	<b>1770</b>	<b>590</b>	<b>1648</b>	<b>538</b>	<b>612</b>	<b>30</b>	<b>224</b>	<b>428</b>	<b>527</b>	<b>469</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>0\2\1</b>	<b>300</b>	<b>76</b>	<b>224</b>	<b>80</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>152</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗ\0\0\0	228	76	152	80	72	0	80	72	0	0
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	З\0\0\0	0	0	72	0	0	0	72	0	0	0
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>0\2\1</b>	<b>387</b>	<b>105</b>	<b>282</b>	<b>102</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>210</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	0\ДЗ\0\0	315	105	210	102	108	0	72	138	0	0
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	0\3\0\0	0	0	72	0	0	0	0	72	0	0
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>0\2\1</b>	<b>478</b>	<b>141</b>	<b>336</b>	<b>108</b>	<b>144</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>146</b>	<b>190</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	0\К\ДЗ\0	423	141	282	108	144	30	0	146	136	0
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	0\0\ДЗ\0	0	0	54	0	0	0	0	0	54	0
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	<b>0\2\1</b>	<b>357</b>	<b>89</b>	<b>268</b>	<b>70</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>268</b>	<b>0</b>
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0\0\ДЗ\0	267	89	178	70	108	0	0	0	178	0
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	0\0\ДЗ\0	0	0	90	0	0	0	0		90	0

<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	<b>0\2\1</b>	<b>474</b>	<b>110</b>	<b>364</b>	<b>112</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>364</b>
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	0\0\0\ДЗ	330	110	220	112	108	0	0	0	0	220
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	0\0\0\З	0	0	144	0	0	0	0	0	0	144
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>0\2\1</b>	<b>243</b>	<b>69</b>	<b>174</b>	<b>66</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>69</b>	<b>105</b>
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	0\0\К\ДЗ	207	69	138	66	72	0	0	0	69	69
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	0\0\0\З	0	0	36	0	0	0	0	0	0	36
	<b>Всего по циклам</b>		<b>3024</b>	<b>1008</b>	<b>2484</b>	<b>934</b>	<b>1052</b>	<b>30</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>594</b>	<b>486</b>
ПДП	Преддипломная практика											4 нед
ПА	Промежуточная аттестация											3 нед
ГИА	Государственная итоговая аттестация											6 нед
<b>Консультации</b> на 1 студента по 4 часа в год  <b>Государственная итоговая аттестация</b> 1. Программа базовой подготовки 1.1.Выполнение дипломного проекта с 19.05.2017г. По 16.06.2017г. (всего 4 недели) Защита дипломного проекта с 16.06.2017г. по 30.06.2017г. ( всего 2 недели)								дисциплин и МДК	<b>504</b>	<b>756</b>	<b>450</b>	<b>306</b>
								учебной практики	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
								Производственной (по профилю)	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>144</b>	<b>180</b>
								преддипломной	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>
								экзаменов	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
								диф.зачетов	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности

#### 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

№	Наименование
	<b><i>Кабинеты</i></b>
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Информационных технологий в профессиональном образовании
4	Экологических основ природопользования
5	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	Безопасности жизнедеятельности
	<b><i>Лаборатории</i></b>
1	Химии
2	Метрологии и стандартизации
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
	<b><i>Спортивный комплекс</i></b>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	<b><i>Залы</i></b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

#### **4. Пояснительная записка**

Рабочий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Брянский техникум питания и торговли» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014г.

План учебного процесса разработан при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, производственной и преддипломной практики, каникулярного времени и итоговой государственной аттестации, но осуществляется в сокращенные сроки.

Нагрузка студентов составляет 36 часов при шестидневной учебной неделе. Максимальный объём учебной нагрузки -54 часа в неделю. Продолжительность учебных занятий - 90 минут (группировка парами).

Контроль за выполнением требований государственного образовательного стандарта по специальности и обеспечение объективности результатов обучения, проводится с использованием следующих форм и процедур: зачёт, дифференцированный зачёт, контрольная работа, экзамен, курсовое проектирование, дипломное проектирование.

Консультации для студентов предусматриваются в объеме 4 часов на одного обучающегося для каждого года обучения.

Видом практики студентов являются производственная (по профилю специальности) и производственная (преддипломная) практики, учебную практику студенты уже прошли во время освоения ППКРС по профессии «Повар, кондитер».

Практика имеет целью комплексное углубление и совершенствование студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также

приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика. Практика по профилю специальности направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации - не более 8, а количество зачётов и дифференцированных зачётов - 10. Формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен (квалификационный).

Предусмотрено выполнение курсовой работы по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции».

Вид государственной итоговой аттестации - дипломное проектирование. Приведенный перечень кабинетов и лабораторий соответствует ФГОС СПО по специальности.